

Rezept Zwiebelsuppe

Die Zwiebelsuppe mit Käseeinlage ist die perfekte Partysuppe, sie ist schnell gekocht und schmeckt prima, wenn sie lange köchelt, dann den Käse am besten daneben stellen, dann kann sich jeder selber bedienen.

Zutaten:

3 große Zwiebeln
40 g Butter
1 gestrichener EL Mehl
 $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe
 $\frac{1}{4}$ l weißer trockener Wein
1 Msp. Kümmel
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
8 Scheiben Baguettebrot
100 g Gruyère-Käse

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden. In einem Topf mit Butter bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten glasig andünsten.

Die Zwiebelringe dürfen aber nicht braun werden.

Das Mehl darüberstäuben. Mit der Brühe und dem Wein ablöschen. Kümmel dazugeben und alles gut verrühren.

Die Zwiebelsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die

Scheiben Brot toasten und je 2 Scheiben in feuerfeste Suppentassen legen.

Die Zwiebelsuppe über das Brot gießen und mit dem Gruyère Käse bestreuen.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)